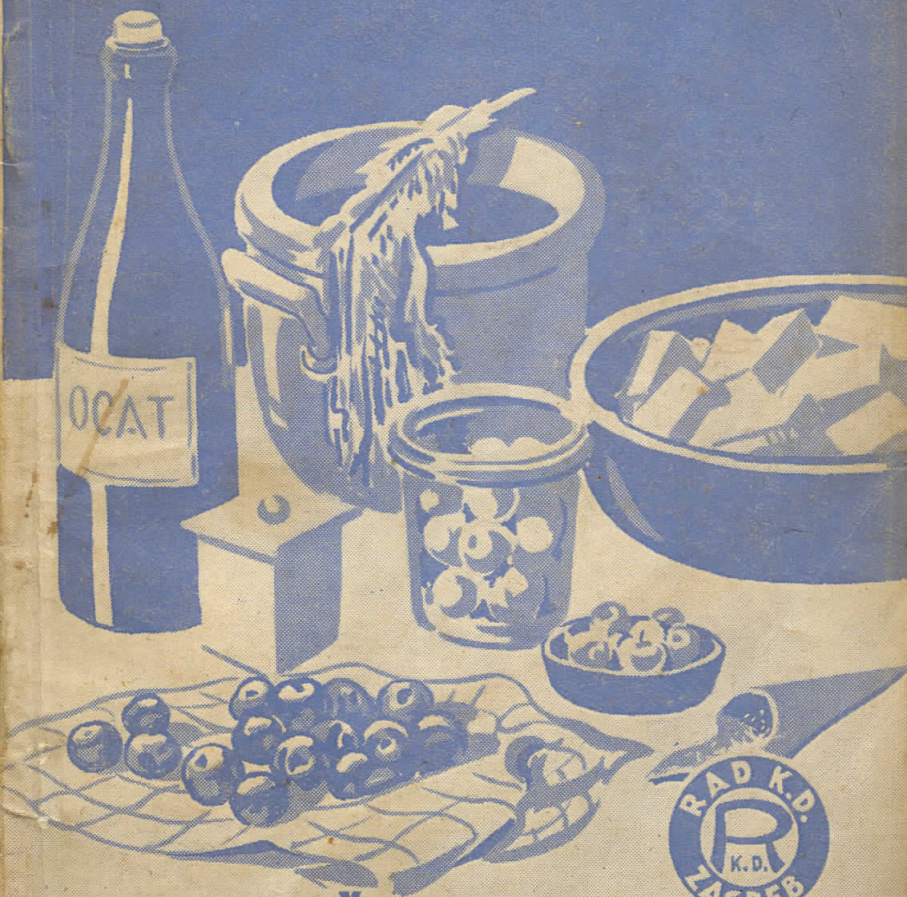
SPREMANJE OCTOM



RAD K.D. R K.D. ZAGREB

PRAKTIČNO ZNANJE

24599

SPREMANJE OCTOM

OD

ILSE BRÜNINGHAUS

SA 4 SLIKE

NAKLADA:

RAD K. D. ZAGREB

PRAKTIČNO ZNANJE

SPREMANJE OCTOM

SVEZAK 72

TISAK: HRVATSKI TISKARSKI ZAVOD D. D. ZAGREB

ULAGANJE U OCAT

je najstariji postupak, da se živežne namirnice održe svježima. Znanstvenim iztraživanjima utvrđeno je, da su se već u najstarije vrieme živežne namirnice spremale za zimu ukiseljavanjem. Najprije je bilo poznato t. zv. vlastito vrenje, koje se još i danas primjenjuje kod kiselog kupusa i kod postupka za spremanje zelenja. Ali našim predcima bilo je i u najstarije doba poznato alkoholno vrenje. Oni su pripravljali pivo i vinska pića. Kod spremanja ovih pića za uživanje odkrilo se, da su se pod stanovitim okolnostima ista nakon nekog vremena pretvorila u kiselu tekućinu. Ta tekućina bio je ocat. Kada ta kisela tekućina nije odgovarala za piće, pronađeno je da se razne živežne namirnice uz dodatak te kisele tekućine mogu pripremiti za očuvanje bez vlastitog ukiseljavanja ili vrenja.

TVORBA OCTA

se tokom stoljeća sve više usavršavala. Tom zadaćom bavili su se posebni zanati, koji su imali i svoj vlastiti ceh (obrtničko udruženje). Promet octom prenešen je tokom vremena na posebne trgovce, koji su se bavili samo trgovinom octa. Ceh »octaša« bio je vrlo uvažavan. Izpočetka bila je tvorba octa vrlo jednostavna. Sladki sok sitnog voća, vina ili medovače spremao se je u otvorene, u topli prostor postavljene zemljene i drvene sudove ili mješine od ovčjih i kozjih koža, što je sve skupa moralo biti pristupačno zračenju. Stvaranjem sitnih gljivica — kako nam je to već danas poznato —

povrće (sušeno povrće i krumpir), voće (šljive, jabuke, kajsije, kruške, grožđice, smokve, datule i t. d.).

Moderni način očuvanja je spremanje u ledu. Hladnoća sprečava razvijanje bakterija, koje prouzrokuju trulež. Tim načinom očuvanja sprema se u velike hladnjake ili male kućne hladnjake na pr. meso i jaja. Još suvremeniji način očuvanja je smrzavanje. To se primjenjuje na mast, meso, ribu, a u najnovije vrieme i na voće i povrće.

Poznato je šest načina očuvanja, i to:

1. solenje: usoljavanje goveđeg i svinjskog mesa (salamura ili pac), ribâ (slani sleđ, sardele, losos), povrća (kiseli kupus, grah, repa, slani krastavci);
2. sušenje: to je polaganiji (20—35° C) ili brzi (70—100 C) postupak u dimu kod loženja tvrdim drvom, na pr. meso (šunke), kobasice, slanina, ribe (sleđevi, lososi, jegulje);
3. ušećeravanje: t. j. prevlačenje šećerom (glazirano voće, kandirano voće), ukuhavanje sa šećerom (pekmezi, sirupi i t. d.);
4. ulaganje u ocat: salamura (pac) i mariniranje vriedi za meso (divljač), ribe (sleđevi, motani sleđ - »rolmops«), povrće (kiseli krastavci), voće u octu sa šećerom (buče, kruške, šljive i t. d.);
5. ulaganje u alkohol: to je najomiljeliji način za voće; rum, rakija i t. d.;
6. ulaganje u ulje: sardele i tunina.

Drugčije neškodljivo spremanje nije još poznato.

DA LI JE OCAT ŠKODLJIV PO ZDRAVLJE?

Mnogi ljudi drže da je ulaganje u ocat škodljivo po zdravlje i smatraju octena očuvanja škodljivima. To ni ukoliko nije slučaj, budući na ovaj način spremljena jela ne uživamo u onim količinama, a da bi mogla biti škodljiva. Ocat u umjerenim količinama ne samo da je neškodljiv, nego dapače otvara tek i pospješuje probavu. On ne samo da sadrži mirisne sastojine, nego sadrži i za tielo potrebne kiseline. Tako na pr. piše poznati iztraživač hranljivih sastojina Ragnar Ber: »Obćenito mogu reći da octeno vrenje ni ukoliko nije škodljivo kod uporabe jedne vrste.« — Jedan sveučilištni profesor objavio je dužu razpravu o octu, gdje na koncu kaže sliedeće: »Kao uspjeh može se reći, da mišljenje, koje je obćenito vladalo o octu kao škodljivom po zdravlje — obzirom na ova iztraživanja — podpuno je neizpravno. Kod probave u tielu stvara se mnogo octene kiseline, koja međutim prolazi. Prema tome octena kiselina nije organizmu strano tielo. Koliko samo tielo stvara kiseline, mnogo je više nego što je tielo prima u hrâni.«

Evo još jedno stručno mišljenje: »Ocat vrši još do sada malo poznato djelovanje, a to je da biljnom tvorivu povećaje okusne sastojine. To se dokazuje naročito kuhinjskim naputkom. Metne se u zdjelu 1 *kg* jagoda, koje se prije toga operu i dobro ociede, da što manje ostane vode. Pospu se šećerom i preko toga prelije se dvie kavene žlice vinskog octa te pokrije. Svaki sat se smjesa promieša. Nakon tri sata priprema je gotova. Dobije se jedna trećina zdjele ukusnog soka, a jagode se iztiču svojim prirođenim ukusnim mirisom. Ocat se je podpuno izgubio i ništa se ne osjeća. Ocat brzo osvje-

žuje, ali njegovo djelovanje isto tako brzo prolazi; neprispodobivo mnogo brže nego djelovanje alkohola.« — Tim naputkom ovaj uvaženi učenjak dokazuje da je podpuno krivo kratiti upotrebu octa, nego dapače, ocat treba smatrati plemenitom sastojinom, a ne samo biološkom »mirodijom«.

UPOTREBA OCTA KOD ULAGANJA

Za ulaganje uzima se najbolji ocat. Prema ukusu upotrebljuje se ili vinski ocat ili od biljaka dobiveni ocat. U mnogim kućanstvima se obično radi, da se ocat nekoliko dana nakon ulaganja ociedi i prekuha te opet nanovo nalije. Ocat naime izvlači vodu od uloženog tvoriva, gubi kroz to nešto na svojoj jakosti i svojstvu potrebnom za očuvanje. Ovim prekuhavanjem imali bi se uništiti bacili. Međutim kod prekuhavanja ocat gubi na svojoj jakosti uslied izparivanja. Zato se preporučuje odliveni ocat pomiešati s jednom trećinom novoga octa. Da se spriječi pliesan na površini — na prekuhani ocat valja naliti raztopljenu vinsku esenciju *(Weinsteinsäure)*, i to na 5 *l* 25 *g*.

O kuhanju octa imamo još nešto reći. Kuhani ocat ne treba puštati da kipi, nego samo zagrijati do 60° C, čime je svrha kuhanja podpuno postignuta. U koliko se u zadanim naputcima preporučuje kuhani ocat, to se u većini slučajeva misli uglavnom ocat kuhan sa šećerom, jer ocat time postaje bistrijim.

Spremljeno povrće u jakom octu se obično samo zaveže nepromočivim papirom ili celofanom. Tako spremljene posude stave se na hladno mjesto, koje se međutim — kao svako spremljeno voće i povrće — mora od vremena do vremena pregledati. Čim se primieti da

je koja od spremljenih posuda počela vreti, ili da se pokazuje pliesan, mora se odmah ocat odliti i zamieniti novim octom. Često puta je potrebno i promieniti novu čistu posudu.

Za salatu upotrebljujemo ocat prema ukusu, ali ocat za zimnicu mora imati svoju odgovarajuću jakost. Ocat za zimnicu mora imati 5% kiseline.

OCAT ZA POVRĆE I VOĆE

Povrće se obično održaje ulaganjem u ocat, koji se samo ugrije, ali ne smije kipjeti. To vriedi naročito za: krastavce, luk, grah, miešano povrće, rajčice, cvjetaču, gljive, celer, ciklu, povrtnicu i papriku, te pljuč i crni dragoljub.

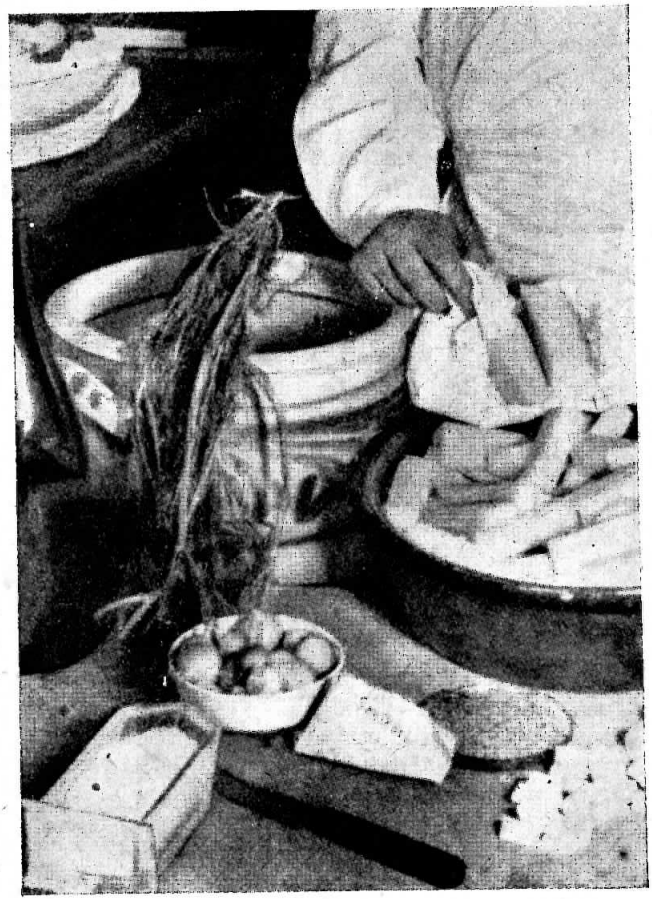
Voće se sprema sa šećerom, kojemu se dodavaju male količine octa. U ovom slučaju je ocat mirodija. Naročito ukusne su u šećer i ocat spremljene kruške, šljive, trešnje, jagode, maline, kajsije, borovica, grožđe, kukinje, kupine, šipak, buče i lubenice.

POVRĆE U OCTU

K r a s t a v c i. Mali krastavci bez pjegâ čisto se operu, najbolje četkicom, posole se i ostave stajati 12 do 24 sata. Onda ih valja opet oprati i pustiti da se voda s njih dobro ociedi. Najbolje je poslagati ih na jednu čistu krpu. Nakon toga slažu se u zemljani dobro očišćeni sud, a između njih se metne: estragon, kopar, narezani hren, biber u zrnu i lovorovo lišće. Da krastavci ostanu zeleni, nalije se u sud razrieđeni vinski ocat, i to ¼ litre na 1 litru vode. Nakon deset dana odlije se ocat, zatim ugrije, pa se ohlađen nalije na krastavce; sud se potom dobro zatvori.

K r a s t a v c i p r i r e đ e n i s g o r u š i c o m. Uzmu se veliki krastavci, ogule i razrežu na pol. Sredina s košticama se izčisti srebrnom žlicom. Tako priređeni krastavci režu se na komade po volji. Onda ih se posoli i ostavi stajati neko vrieme, a poslije toga stavi na sito da se ociede. Takve se potom slaže u već pripremljenu posudu u koju se kane spremiti. Slažu se isto kao i obični krastavci sa svim navedenim mirodijama, samo se još dodaje gorušičino zrnje i nešto bosiljka. Unapried se ugrije razrieđen vinski ocat, kojemu se doda 1 žlica soli na 1 litru vode. Ohlađeni ocat nalije se na složene krastavce, a dalje se postupa kao kod običnog kiselenja krastavaca.

K r a s t a v c i u o c t u s a š e ć e r o m. Očiste se veliki, još zeleni krastavci na gore opisani način i prekuhaju u slanoj vodi. Kuhani se ociede. Za 2 *kg* krastavaca skuha se 1 *l* razrieđenog vinskog octa sa



Slika 1. Pripravljanje krastavaca s gorušicom

720 *g* šećera i 10 *g* cimeta; to se vruće nalije na već priređene krastavce. Po volji se može metnuti malo ingvera i oraškovog cvieta, što daje dobar okus. Nakon 3 dana slože se krastavci u priređeni sud, a ocat se još jednom prekuha i ohlađen nalije na krastavce.

Luk se oguli i čisto opere. Može biti sitni, a isto tako i veliki luk. Kod obiju vrsta se vanjska tanka ljuska oguli, a luk pomno osuši, posoli i ostavi jedan dan stajati. Zatim se nalije vrući razrieđeni ocat, te se sve zajedno ostavi nekoliko dana stajati. Poslije toga razrieđeni se ocat odlije, a luk se slaže u priređene posude. K tome se dodaje biber u zrnu, estragon ili kopar. Ocat se ponovno ugrije, zatim ohlađen nalije na krastavce. Dva puta se tako ocat odlije, ugrije i ohlađen nalije na krastavce, nakon čega se boce dobro zatvore.

Mladi grah (mahune). Mladi grah je jako omiljelo jelo. Grah za salatu se očisti, kuha ili pari 5 časaka. Nakon što se ociedi, prelije se razrieđenim vinskim ili običnim octom, kuhanim s malo soli, čitavim biberom i drugim mirodijama. Kada se to sve ohladi, prekrije se krpom i pritisne težkim predmetom da grah bude stisnut. Poslije toga se boce dobro zatvore.

Ova vrsta graha priređuje se na još jedan način, i to uz dodatak šećera. Grah se na opisani način priredi i napola skuha u slanoj vodi. Za to vrieme dok se grah suši, priredi se naliv od ½ litre razrieđenog octa i 750 *g* šećera uz dodatak mirodija. Ovaj naliv se vruć nalije na grah. Nakon pola sata se grah u tom nalivu još jednom prekuha, zatim ociedi i spremi u boce. Isti naliv se još malo kuha i ohlađen nalije u boce, koje se potom dobro zatvore.

Iz jednog vrstnog kuhara imademo sliedeći naputak za miešano povrće *(Mixed pickles)*.

Za ovaj način spremanja povrća uzme se razno malo povrće: kelj, oko 20 mladih mrkava, 1 celer, ¼ *kg* graška i isto toliko mladog graha, 20 komada cvjetače, ⅛ *kg* gljiva, 2 velike žlice sjemena crnog dragoljuba, 20 kom. kao prst velikih krastavaca, 60 *g* sitnog luka (lučice) i 15 klipova mladog kukuruza.

Povrće se uredno očisti, cvjetača se razdieli u strukove, celer se reže u male prutiće, mladi grah se razreže u komadiće, a mrkva se udubljenim nožem razreže u tanke listiće. Svako od povrća se posebno skuha u slanoj vodi. Krastavci se, večer prije toga, očiste i posole, te ostave preko noći stajati nasoljeni; sjemenje od dragoljuba se samo opere i pusti ociediti. Mladi kukuruz, čija zrna još nisu sasvim dozrela (klipovi neka po mogućnosti ne budu veći od jednog prsta), se operuša i odstrane sve kukuruzove kose, posoli se i isto se pusti preko noći na situ ociediti. Kada je sve to priređeno i dobro ohlađeno, slaže se u široke boce tako, da budu liepo izmiešane boje. Između toga se slože još 2 velike žlice u kocke narezane rotkve, 1 mala žlica gorušičinog zrna, 2 struka kopra, na vrh noža nešto bielog bibera, nešto soli, 2 struka estragona i jedna na komadiće razrezana paprika. To sve se zalije kuhanim octom od medovače ili vina. Boce se zavežu nepromočivim papirom ili celofanom. Ovako spremljeno miešano povrće može se upotriebiti već nakon 6—8 tjedana. Kako povrće obično upije naliveni ocat, to se mora češće pregledati, pa ako je potrebno, nadoliti svježeg kuhanog octa.

Zelene rajčice. Male zelene rajčice se očiste i zabodu na nekoliko mjesta, da mogu dobro upijati; one se spremaju kao i kiseli krastavci u sâm ocat ili u ocat sa šećerom.

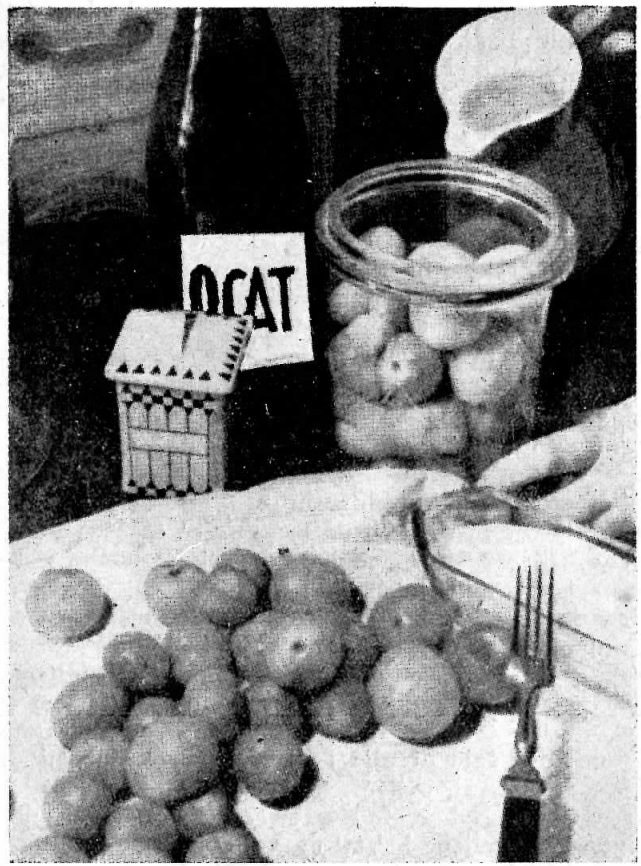
Crvene rajčice: priređuju se isto kao zelene. Uzmu se male tvrde rajčice, posole se i stoje 2 dana u zemljanoj posudi. Onda se izvade i puste ocijediti, zatim se slažu u boce s narezanim lukom u kolutovima i celerom narezanim u kocke. Preko se nalije jako razrieđeni kuhani ocat, u koji se metne jedna žlica gorušičinog zrna, nešto čitavog bibera i nešto šećera. Kada se ovaj naliv ohladi, nalije se na rajčice i boce se dobro zatvore.

Kelj. Kelj se očisti od zelenog lišća i od kocena. Tako očišćene glavice se operu i skuhaju u slanoj vodi te puste na situ ocijediti. Onda se slažu u drvene ili zemljane sudove, čije se dnò izpuni čubrom i slaže naizmjenično s keljom. Ako su glavice prevelike, razrežu se na pola. Kelj se zalije sa razrieđenim kuhanim octom uz dodatak soli i šećera.

Evo još jedna uputa: Cvjetača se razdieli u male strukove i pusti stajati 1—2 sata u hladnoj slanoj vodi, nakon čega se 5 časaka pare. Slaže se u boce naizmjenično s nekoliko kolutića limuna, malo narezane rotkve, estragonom i koprom, te zalije vinskim octom pomiešanim sa ¼ litre vode uz dodatak soli. Boce se dobro zatvore nepromočivim papirom.

Kelj se može prirediti s mahunama, graškom, sitnim lukom, cvjetačom, povrtnicom, što se sve priredi na gore opisani način. Uzme se isto i male krastavce, koje se preko noći usoljene ostave stajati. Ova mješavina povrća *(Mixed pickles)* služi kao vrlo ukusan prilog jelu.

Volovski jezik (crni gavez, crni korien ili pljuč) se očisti i kuha zajedno s ljuskom, koja se nakon kuhanja oguli. Dalje se priređuje na isti način kao i kelj.



Slika 2. Rajčica u octu

Spremanje gljivâ u ocat. U tu svrhu su najbolje male pečurke. Uzme se jedan duboki puni tanjur tih gljiva, dobro ih se očisti, stavi ih se u vruću vodu i ostave neko vrieme kuhati. Iza toga se na situ ociede. Za to vrieme se skuha 1 *l* dobrog vinskog octa, u koji se stavi nešto čitavog bibera, majčine dušice, nekoliko listića lovora i nešto soli. U vrući ocat stave se već priređene gljive i puste neko vrieme kuhati. To se sve onda zajedno stavi u zemljani sud ili staklenku i ostavi tri dana stajati. Poslije se ocat odlije i ponovno kuha s dodatkom ⅓ novoga octa, u što se opet stave gljive i puste jedanput provreti, nakon čega se sve zajedno stavi u priređeni sud i dobro zaveže. Ovako spremljene gljive mogu se prirediti za svaki tamni umak, a uz mariniranu ribu osobito su dobre; u tom slučaju se prelju s malo ulja.

Pečurke u octu. Uzmu se još zatvorene pečurke, operu se i puste ociediti. Zatim se kuhaju na slaboj vatri u vodi, koju malo zasolimo, i stavi se malo octa. Poslije ih se stavi na krpu da se osuše, i slažu u boce. Gljive se zaliju kuhanim vinskim octom, u koji se stavi estragon, biber, klinčić i soli, ali se sve ove mirodije nakon kuhanja izvade, a gljive zaliju s ovako prokuhanim i ohlađenim octom. Nakon nekoliko dana prekuha se ovaj ocat opet s navedenim mirodijama i vruć se nalije na gljive tako, da su iste sasvim potopljene. Kada se sve to ohladi, nalije se odozgora malo raztopljenog loja ili ulja i boce zatvore. Spremiti na hladnom mjestu! Gljive ne slagati u velike boce.

Celer. Nakon što se glavice dobro očiste i operu, stave se neoguljene kuhati da postanu mekane. Poslije ih se oguli i reže u listiće s udubljenim nožem. Tako narezani listići slažu se u boce, a između se stavi malo

kumina (kimela), lovorovog lišća, rotkve, što se sve malo zasoli i zalije s ugrijanim 5%-tnim octom. Boce se moraju dobro zatvoriti.

Cikla. Nakon što se dobro opere, lišće se pažljivo odreže da se ne ozliedi glavica, jer inače se sok kod kuhanja izkuha. Kod kuhanja mora cikla biti pokrivena vodom i kuha se tri sata. (Ne bosti vilicom!) Kada se izvadi, polije ju se hladnom vodom i skine kora, potom se reže u listiće i slaže u zemljanu posudu, pospe s kuminom i rotkvicom izrezanom u kockice, a prema ukusu i s drugim mirodijama. Cikla se zalije ugrijanim octom, u koji se stavi malo soli i šećera.

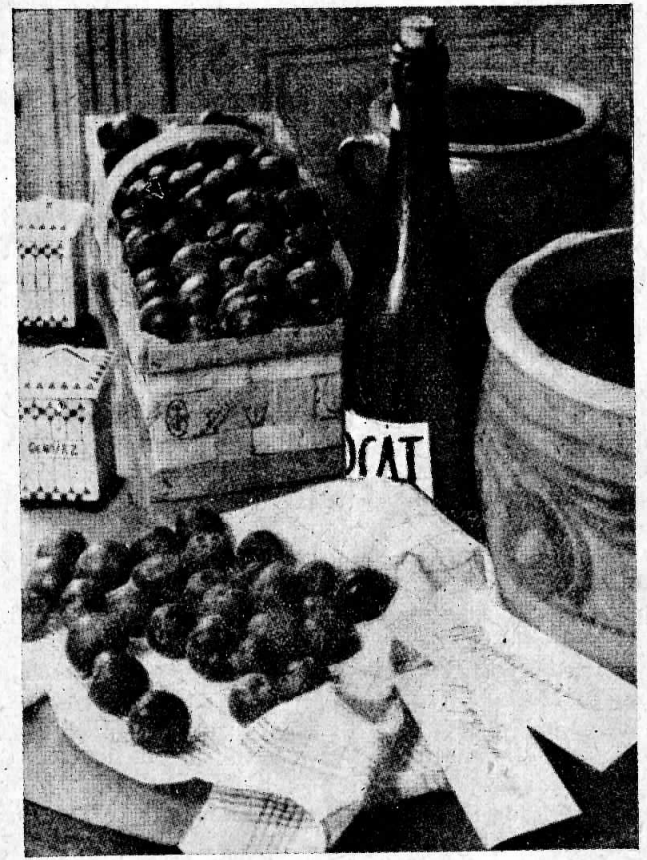
Paprika. Za ulaganje se mogu uzeti također i crvene mesnate paprike. Nakon što se paprika dobro očisti, složi se u zemljani sud i prelije s vrućim vinskim octom, u koji se stavi na 1 *l* četiri male žlice soli i 30 do 60 *g* tucanog oraška. Kada se sve dobro ohladi, posuda se zatvori. Tako spremljene paprike mogu se već nakon 5—6 tjedana upotriebiti.

VOĆE U OCTU

Sok od jagoda. 2½ *kg* jagoda, 1 *l* vinskog octa, 2¼ *kg* šećera. Oprane jagode se zdrobe u zemljanom ili kamenom sudu i zaliju vinskim octom da budu pokrivene. Sud se pokrije tanjurom ili zaveže nepromočivim papirom i tako stoji osam dana; svaki dan se sadržaj mora promiešati. Poslije toga se sok ociedi i kuha sa šećerom (kilu na kilu); pjena koja se kod kuhanja napravi, se obere; vruće se nalije u boce i odmah zatvori. Boce koje se zatvaraju papirom, moraju se do vrha napuniti, a kod onih koje se zatvaraju čepom, ostaviti mjesta za 5 *cm*. Boce začepljene čepom moraju se još zapečatiti ili zaliti stearinom. Za vrieme dok jagode stoje u octu, mogu se dodavati i jagode, koje nisu inače za spremanje, samo se mora paziti da sve jagode budu s octom pokrivene.

Malinov sok. 2 *kg* malina prelije se s ¼ litre vinskog octa i ostave stajati dva dana. Onda se maline zdrobe, pusti da se sve slegne i sok polako ociedi. Dobiveni sok se kuha s 1 *kg* šećera, a za vrieme kuhanja se pjena, koja se napravi, odstrani. Skuhani sok puni se u čiste boce, koje se dobro zatvore. — Malinov sok razrieđen s vodom vrlo je dobro osvježujuće piće.

Grožđe. Zrna se skinu s grozda i nalije se toliko octa da je grožđe pokriveno. Nakon jednog sata se sok odlije, skuha i ohlađen opet nalije na grožđe. To se opetuje još dva puta u razmaku jednoga dana. Ako je potrebno, doda se nešto svježeg octa. Poslije toga se sok kuha s 500 *g* šećera dok se ne zgusne. Kad se to ohladi, nalije se na grožđe i sud dobro zatvori.



Slika 3. Šljive s octom

Borovica. Na 2 *kg* borovnice uzme se ½ litre slabog octa i 1 *kg* šećera. Ocat se skuha sa šećerom, onda se stavi unutra borovnica i pusti kuhati uz dodatak cimeta. Kada je kuhano, borovnica se stavi u boce i dobro zatvori da ne dođe zrak u bocu.

Trešnje. Na 2 *kg* trešanja stavi se ½ litre vinskog octa i ¼ *kg* šećera. Od mirodija stavi se cimeta i klinčića. Ocat se kuha sa šećerom i navedenim mirodijama i nalije se na trešnje. Nakon 24 sata se odlije i opet prekuha i ponovno nalije na trešnje. Nakon tri dana kuha se sok pola sata i mlako nalije na trešnje.

Šljive. Šljive u octu su vrlo ukusne. Na 3 *kg* šljiva uzme se ½ litre vinskog octa, ½ litre vode, 500 *g* šećera i nekoliko listića limuna. Šljive se probuše srebrenom vilicom i kuhaju u soku, koji se dobije kuhanjem octa sa šećerom, te se dobro prokuhaju. Ako šljive popucaju, izvade se šupljikavom žlicom i stave u bocu, a sok se pusti još 10 časaka kuhati i mlako se nalije na šljive tako, da ih sasvim pokrije. Sud u koji su spremljene tako priređene šljive, se zatvori; nakon osam dana se sok odlije i opet prokuha; ako je potrebno, doda se još malo svježeg octa, te sve prokuhano opet nalije na šljive. Sada se sud konačno dobro zatvori.

U novije vrieme se pravi kaša od šljiva. Jedan poznati stručnjak za konzerviranje preporuča sliedeći postupak: 7½ *kg* šljiva dobro se opere i izvade se koštice, stave se u ½ *l* octa i 1½ *kg* šećera i ostavi stajati preko noći. Drugi dan ih se kuha 4—5 sati u neoštećenoj emajliranoj ili zemljanoj posudi, a da ih se ne mieša; kada ih se skine s vatre, mieša ih se jedan sat da se ohlade, i puni u boce.

Kruške. Kruške srednje veličine se ogule, a držci odrežu. Za 1½ *kg* krušaka napravi se sok od ½ *kg* šećera i ½ *l* vinskog octa. Osim toga se priredi jedna vrećica s mirodijama, u kojima ali ne smije manjkati kora od limuna. Kada je ocat i šećer dobro kuhan, stave se unutra čitave ili na pol rezane kruške s košticama i kesica s mirodijama. Kruške moraju dobiti caklinastu koru; kod toga treba paziti da se kesica s mirodijama na vrieme izvadi, da ne bi kruške primili boju mirodija. Kada je to prokuhano, kruške se izvade i stave u bocu te dobro zatvore. — Mnogi odstrane koštice od krušaka.

Buče su osobito omiljene i poznate u octu. U mjesecu listopadu obrane buče ostave se nekoliko tjedana da dozriju; razdiele se, očiste od košticâ, ogule i režu se u prutiće, te se postupa s njima isto kao s krastavcima u octu priređenim s gorušicom.

Još su omiljenije kiselkasto sladke ukuhane buče. Zrele buče prirede se kako je gore opisano i režu u kocke ili u kuglice, ili ih se ukrasi udubljenim nožem. Za svaku kilu buča napravi se kuhana mješavina od ½ *l* vode, ½ *l* vinskog octa i ½ *kg* šećera i stavi se mirodijâ prema ukusu. U tu kuhanu mješavinu stave se narezane buče i kuhaju da postanu caklenaste. Kada su tako kuhane, meću se u boce, koje se odmah zatvore. Važno je da buče budu pokrivene sokom.

Lubenice se isto tako dadu spremiti.

Voće i povrće spremljeno u octu nije potrebno zalievati rumom, jer ocat dovoljno zaštićuje da se klice ne razvijaju.

DIVLJI I VRTNI PLODOVI U OCTU

Osim u prednjem stavku spomenute borovnice dadu se isto tako spremiti i ostali plodovi, kao kupine, šipak,

marelice, dunje i t. d. Plodovi spremljeni na ovakav način su u zimi vrlo koristni za domaćice; pojedine vrste mogu se upotriebiti za voćni nabujak. Skoro svi vrtni plodovi dadu se spremiti na ovaj način: kruške, šljive, trešnje, marelice, nadalje borovnica, šipak, kupina, onda buče, krastavci, grahovice i rajčice. Za posljednje još jedan naknadni naputak: 1 *kg* zelenih rajčica, koje u jesen sasvim ne dozriju, naribaju se i razpolove. Stave se na 24 sata u ohlađeni ocat, koji je prije toga kuhan s 1 *kg* šećera i jednim strukom cimeta. Onda se izvade iz toga soka i slažu u boce, a sok se kuha da bude tekući ali gust, a ohlađen nalije se na rajčice. Posuda se dobro zaveže papirom. Sasvim bez šećera se mogu spremiti mnogi vrtni plodovi, kao na pr. krastavci, luk, grahovice, rajčice, gljive, celer, cikla, mrkva, volovski jezik (crni gavez, crni korien ili pljuč), kelj, kao i miešano povrće *(Mixed pickles)*. Cikla se sprema na sliedeći način. Nakon što se dobro očisti i opere, stavi se kuhati da omekša, onda se oguli i reže na listiće, stavi se u zemljani sud, malo se posoli i doda se na kocke rezane rotkve, kimla i lovorova lišća. Nalije se s priređenim 5%-tnim octom, a sudovi se dobro zatvore.

RIBE U OCTU

Ribe se mogu spremiti u ocat na kraće vrieme. Najradije se sprema sleđ. Spremljenu ribu može svaka domaćica dobiti u dućanu, ali mnoge od njih vole same prirediti ribu.

F i n i s l e đ. Na 1 *kg* mladih sleđeva uzme se 15 *g* soli, 15 *g* šećera, malo mljevenog klinčića, malo paprike, ¼ *l* octa, 1 mala žlica maggi-a. Sleđ se očisti i odkinute glave se ostavi jedan dan u octu. Onda se srednja kost lako izvadi. Sleđ treba slagati u plitku zdjelu dobro jedan uz drugoga i između svakog reda posuti priređene mirodije. Opet naliti ocat i jedan dan ostaviti stajati. Ovako spremljeni sleđ može stajati neko vrieme.

Postoji još jedan način spremanja sleđa. Dodatci su: luk, majčina dušica, lovorovo lišće, komorač, borovnica, peršun, ocat, limun, sol. Očišćeni i priređeni sleđevi ostave se preko noći usoljene. Skuha se blagi ocat s majčinom dušicom, lovorovim lišćem, lukom i peršunom, u koji se stave sleđevi. Pusti se da sleđevi jako navuku sok, onda ih se izvadi i složi u zemljani sud naizmjenično s lukom, lovorovim lišćem, majčinom dušicom, borovnicom, i ako ima, metne se dva klinčića i malo kore od limuna. Ocat se malo ukuha i ohlađen nalije na tako složene sleđeve. Gore se stavi drveni poklopac, koji se malo oteža, tako da riba bude uviek pokrivena octom. — Ovako spremljeni sleđevi mogu se već nakon nekoliko dana upotriebiti.

B i s m a r c k o v i s l e đ e v i. Uzmu se četira slana sleđa, dobro se operu i puste neko vrieme u vodi, ogule

Slika 4. Kiseli sleđ — prava poslastica

se i očiste od kosti. To sve se učini tako, da sleđ ostane čitav. U svakog sleđa stavi se jedan lovorov list, malo gorušice i ako ima, jedno biberovo zrno. Sada se sleđevi slažu jedan na drugoga, a između se stavi luk u kolutovima, sitno narezano svakovrstno zelenje za juhu i dva lovorova lista. Preko toga se nalije ¼ litre blagog octa kuhanog sa šećerom. Ovako spremljeni sleđ drži se dulje vrieme.

M o t a n i s l e đ *(Rollmops).* Četiri slana sleđa ostave se 24 sata u vodi. Zatim se sleđ očisti, oguli, očisti od kosti, odstrani glava i rep, tako da ostanu dvie polovice zajedno. Tako očišćeni sleđ premaže se gorušicom *(senfom),* pospe s malo bibera i nareže malo kiselog krastavca. To se sve zamota, te pomoću jednog malog štapića sastavi, dobro zaveže i stavi u bocu. Preko toga se nalije: ½ litre blagog octa kuhanog s malo šećera, dva lovorova lista, jednom malom žlicom gorušičinog zrna; ako ima, metne se još 4 zrna bibera.

SPREMANJE MESA NA KRAĆE VRIEME

Mnoga domaćica bi htjela spremiti za nekoliko dana koji komad mesa, a nema hladionik ili leda. I tu se može poslužiti octom. Jednu čistu krpu namoči se u ocat i s njom omota meso, koje se stavi u jedan otvoreni zemljani ili kameni lonac. Takav lonac se spremi na hladno mjesto. Isto tako se postupa s divljači. Osim toga se može govedina, janjetina i divljač spremiti u sliedeći naliv: Meso se stavi u zemljani ili kameni sud s raznim mirodijama u zrnu, lukom i zelenjem za juhu. Preko toga se nalije kuhani razrieđeni ocat i ostavi tako stajati 2—5 dana, već prema veličini komada mesa; meso se svaki dan mora okrenuti.

SADRŽAJ

	Str.
Ulaganje octom	3
Tvorba octa	3
Tvorba različitih vrsta octa	4
Zašto ocat održaje svježinu?	5
Da li je ocat škodljiv po zdravlje?	7
Upotreba octa kod ulaganja	8
Ocat za povrće i voće	9
Povrće u octu	10
Voće u octu	18
Divlji i vrtni plodovi u octu	21
Ribe u octu	24
Spremanje mesa na kraće vrieme	25

ZATVARANJE BOCA

Spremljeno povrće i voće u lonce ili boce, zatvorene prozirnim »cellophan«-papirom, drži se vrlo dugo, pa i onda, ako se samo jedan dio upotriebi.

Važno je i jednostavno zatvaranje bocâ. Arak »cellophan«-papira razreže se na štedljivi način za 28 boca od ½ litre te ovlažen nategne na bocu. Ovako je najsigurnije boca zatvorena, a pristupačna je redovitom nadgledanju, da ne dođe do pokvarenja.

PRAKTIČNO ZNANJE

Svezak 1: Mjerenje i niveliranje bez mjeraćih sprava
» 2: Kada se najbolje sluša krugoval?
» 3-4: Kako se gradi antena?
» 5: Gospodarsko tlo
» 6: Kako ću sagraditi pčelinjak?
» 7: Staja za kuniće
» 8: Mjesečnik za pčelare
» 9-10: Obradba tla
» 11-13: Betonski radovi u malom gospodarstvu
» 14-15: Da kokoši nesu više jaja
» 16-17: Uzgoj koza
» 18: Mjesečnik za peradare
» 19-20: Povrćarstvo
» 21-22: Štetnici jezgričavih voćaka
» 23-24: Kemija svakidanjeg života
» 25-26: Bolji prijam krugovala
» 27: Kako ću prirediti kunića?
» 28-29: Uzgoj kunića
» 30: Kako ću sam oličiti svoje pokućtvo?
» 31: Gnojitba voćaka
» 32-36: Građevne konstrukcije
» 37-38: Proizvodnja sapuna
» 39: Uzgoj svinja
» 40: Kućni vrt
» 41-45: Bolesti peradi
» 46-48: Krumpir
» 49-51: Klijalište
» 52-53: Govedarstvo
» 54-55: Konserviranje krmiva
» 56-58: Mljekarstvo
» 59-68: Uzgoj pčela
» 69-71: Štetnici vinove loze

Svaki svezak Kn 10.–

PRAKTIČNO ZNANJE

Svezak 1: Mjerenje i niveliranje bez mjeraćih sprava
» 2: Kada se najbolje sluša krugoval?
» 3-4: Kako se gradi antena?
» 5: Gospodarsko tlo
» 6: Kako ću sagraditi pčelinjak?
» 7: Staja za kuniće
» 8: Mjesečnik za pčelare
» 9-10: Obradba tla
» 11-13: Betonski radovi u malom gospodarstvu
» 14-15: Da kokoši nesu više jaja
» 16-17: Uzgoj koza
» 18: Mjesečnik za peradare
» 19-20: Povrćarstvo
» 21-22: Štetnici jezgričavih voćaka
» 23-24: Kemija svakidanjeg života
» 25-26: Bolji prijam krugovala
» 27: Kako ću prirediti kunića?
» 28-29: Uzgoj kunića
» 30: Kako ću sam oličiti svoje pokućtvo?
» 31: Gnojitba voćaka
» 32-36: Gradevne konstrukcije
» 37-38: Proizvodnja sapuna
» 39: Uzgoj svinja
» 40: Kućni vrt
» 41-45: Bolesti peradi
» 46-48: Krumpir
» 49-51: Klijalište
» 52-53: Govedarstvo
» 54-55: Konserviranje krmiva
» 56-58: Mljekarstvo
» 59-68: Uzgoj pčela
» 69-71: Štetnici vinove loze
» 72: Spremanje octom

Svaki svezak Kn 10.–